

## SALTON CLASSIC CORTE TINTO SUAVE

VINO FINO TINTO SECO



### COMPOSICIÓN VARIETAL

Merlot  
Tannat  
Cabernet Franc

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha  
Campanha Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalille de los racimos
- Envío de las bayas a los tanques de acero inoxidable
- Fermentación alcohólica con remontajes diarios
- Descube
- Clarificación espontanea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Corte
- Estabilización
- Endulzamiento
- Filtración
- Embotellamiento

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 12% vol. | AZÚCARES 40g/l | ACIDEZ TOTAL 80meq/l | pH 3,50

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de coloración rojo rubí
- **Olfato:** Aromas de frutos del bosque frescos, como fresa, arándano y grosella
- **Paladar:** Dulce, de acidez equilibrada y taninos sedosos

### Sugerencias de Maridaje

Aperitivos  
Pizzas  
Postres

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*